

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**ALUMNA: MARCIA SOFIA HERNANDEZ  
MORALES**

**DRA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**ASIGNATURA: QUIMICA DE LOS  
ALIMENTOS**

**TIPO DE TRABAJO: SUPER NOTA**

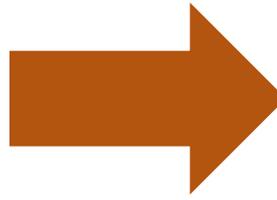
**UNIDAD 4**

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.**

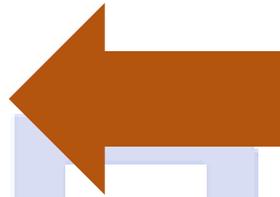
## ADITIVOS

Un aditivo, ya sea natural o sintético, es una sustancia o mezcla de varias sustancias, que se adiciona intencionalmente al alimento durante las etapas de producción, envasado y conservación, para lograr ciertos beneficios.



## GATO POR LIEBRE

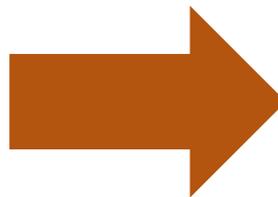
Hicimos hamburguesas veganas, sustituimos la proteína por soja y especias y así darle el aspecto a carne real para que los demás no descubrieran cuales eran los ingredientes reales.

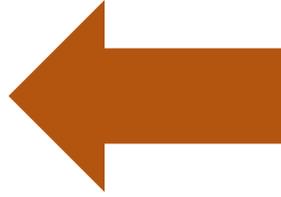


Mi Universidad

## PREPARACION

Empezamos a colocar todos los ingredientes a como luce una hamburguesa real y agregamos aderezos para que disfrazara un poco más el sabor a soya.



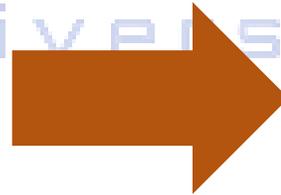


## RESULTADO

El resultado final quedo muy realista excepto por el color de la supuesta carne. El sabor era como el de una carne de hamburguesa real, las especias le dieron ese sabor característico, y la harina y el huevo le dieron esa textura de carne.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos se aplican por muchas razones: para incrementar el valor nutritivo, como las vitaminas, aminoácidos y elementos químicos; para la preservación de los alimentos, como los conservadores, antioxidantes, agentes que reducen la actividad del agua, antiendurecedores y otros; y para mejorar las propiedades sensoriales.



# BIBLIOGRAFIA

<https://culturacientifica.com/app/uploads/2015/07/aditivos-alimentarios.jpg>

Universidad del Sureste. 2023. Antología de Química de los Alimentos. PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/0b97f16b30f585bb29ca9d4581b2d40a-LC-LNU203%20QUIMICA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

